
imusa®
imusa®
WARM
COOK
RICE COOKER
RECIPE BOOKLET + MANUAL

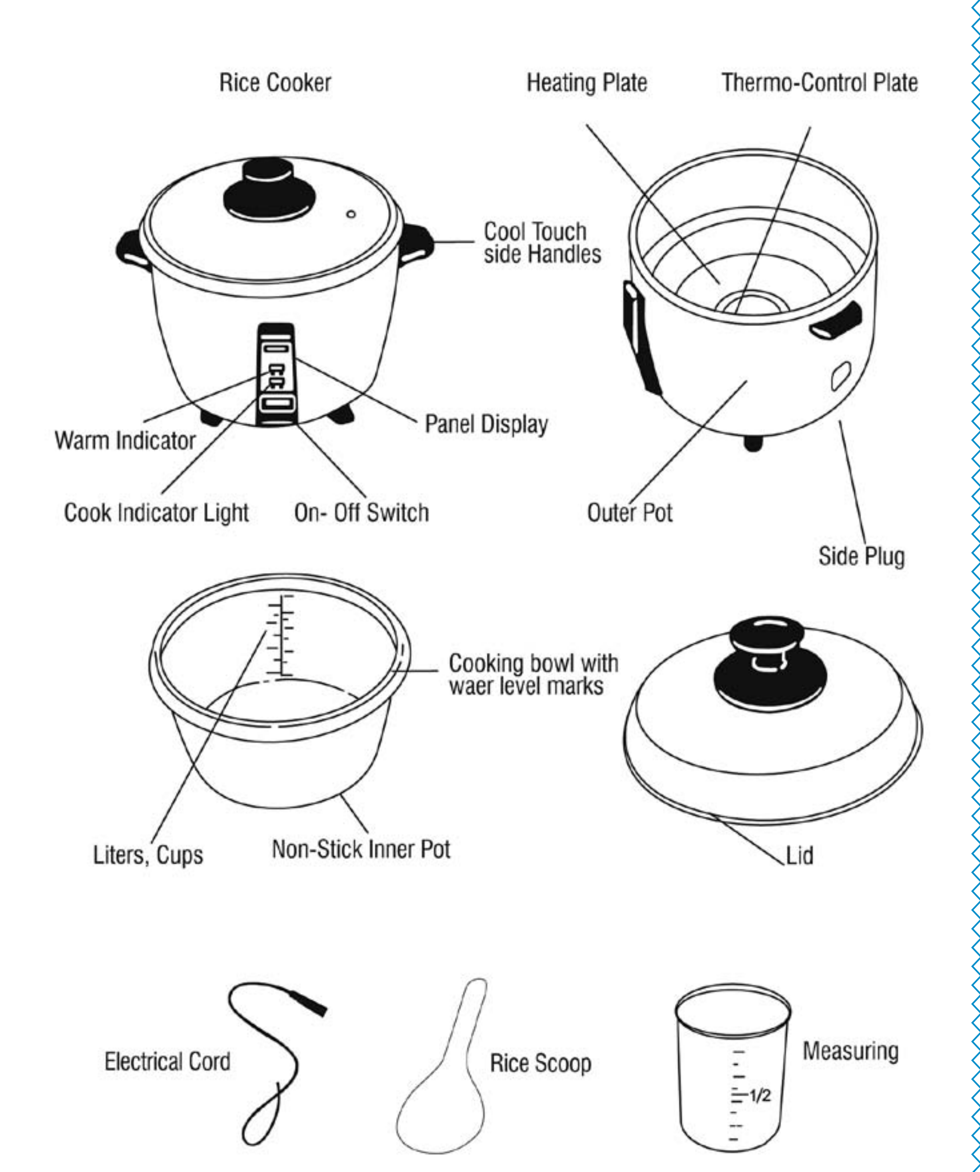
IMUSA KITCHEN APPLIANCES!

INNOVATIVE AND AUTHENTIC, IMUSA's products bring Latin cuisine into your kitchen! Get ready for a culinary voyage where you will discover great tasting foods full of vibrant aromas and mouth-watering flavors. Our line of small kitchen appliances gives you everything you need to make your favorite steamed rice, pressed cuban sandwiches, quesadillas, empanadas, and more! IMUSA believes in quality products that make it easy for you to explore new cuisines. We hope you enjoy the recipes included and make memorable meals to share with your family and friends.

Enjoy and Buen Provecho!

About IMUSA: IMUSA is a leading ethnic housewares brand with deep roots in Latin America and the United States. IMUSA offers hundreds of affordable housewares products including gadgets, cookware, appliances, cleaning, food storage, espresso, and ethnic specialty items. IMUSA quality has been tested and handed down by homemakers who have been cooking for their families for more than 70 years.

Let's be amigos! Visit **imusausa.com** and **facebook.com/imusausa** to see recipes, 'how-to' videos by our chef team, and more product information.


Rice Cooker
Heating Plate
Thermo-Control Plate
Cool Touch
side Handles
Warm Indicator
Panel Display
Cook Indicator Light
On- Off Switch
Outer Pot
Side Plug
Cooking bowl with
waer level marks
Liters, Cups
Non-Stick Inner Pot
Lid
Electrical Cord
Rice Scoop
Measuring
1/2

GENERAL RECOMMENDATIONS:

- Never immerse appliance or cord in water.
- Never use near water.
- Never use an abrasive sponge nor cloth on the exterior of the appliance.
- Never leave appliance unattended while in use.
- Never place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
- Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
- Do not place appliance in dishwasher.
- Keep out of reach of children.
- This appliance is not a toy.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using the *IMUSA RICE COOKER*, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on your appliance's rating label.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or unit in water or any other liquid.
- Do not touch the removable cooking bowl when it is hot.
- Children should not use this appliance.
- Close supervision is necessary when your rice cooker is used near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool removable cooking bowl before cleaning or storing this appliance.
- Never yank the cord to disconnect your rice cooker from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, heated oven or microwave.
- Extreme precaution must be used when moving any appliance containing hot food.
- Do not leave appliance unattended during use.
- Do not operate your rice cooker if the cord is damaged, or if the rice cooker has malfunctioned or been damaged. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair this appliance by yourself. Take it to an authorized service center for examination and repair. An incorrect re-assembly could present a risk of electric shock when the rice cooker is used.
- Before using the rice cooker for the first time, wash the cooking bowl, and the lid.

- Do not use your rice cooker outdoors or for commercial purposes.
- Do not use your rice cooker for purposes other than those which are designed for.
- Do not make any modifications to the cover, body or pieces of the rice cooker.
- Do not leave prepared food in the removable cooking bowl. It is not a storage device.
- When cooking in the rice cooker, if you are not sure of the cooking time, use the cooking time table provided in this manual.
- To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other. This plug fits polarized outlets only one way; if the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
  WARNING: To avoid electrical shock, never place this appliance in water.

ELECTRICAL CORD

- The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 120V. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.
  THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY FOR 120V.

INTRODUCTION

The *IMUSA RICE COOKER* is perfect for today's busy lifestyles. The benefits of owning an *IMUSA RICE COOKER* are:

- **SAVES TIME:** Make delicious rice in only minutes. This is a wonderful tool when you come home after work or school and need to prepare a meal.
- **ENERGY EFFICIENT:** Less cooking time reduces energy use on the stove.
- **EASY TO USE FEATURES:** You will experience the convenience of a simple use on-off switch. This appliance also has a warming setting that will permit you to reheat your delicious rice.
- **PERFECT RICE:** Rice can be difficult to cook, getting the right texture is crucial. Now you can make perfectly cooked rice every time!

HOW TO USE THE *IMUSA RICE COOKER*

This product is for household use only. NOTE: IMUSA carries different capacity rice cookers to address your cooking needs.

DRY RICE CUPS CAPACITY	COOKED RICE CUPS CAPACITY
3	6
5	10
8	16
10	20
12	24

1. Wash all removable elements in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. NEVER immerse this appliance in water or any other liquid. NEVER clean any part in a dishwasher.
3. Make sure that no loose rice or particles fall loose between the bowl and the rice cooker.
4. The bowl must fit snugly onto the heating plate to ensure proper contact for cooking. Place desired amount of rice into the bowl. Add cold water up to the exact level indicated on the side of the cooking bowl. By adding too much water you may cause the unit to boil over.
5. Taste and hardness of rice will vary depending on the type or brand of rice you choose to cook. For softer, fluffier rice add additional water (half inch more). For firmer crunchier rice add a little less water (half inch less). You may need to experiment to suit your taste.
6. Brown rice takes longer to cook than white rice and requires more water.
7. Place the lid on the rice cooker. Plug into a standard electrical outlet. The WARM light will come on. Push the “On” switch down and the COOK indicator light will come on the panel display. As the rice cooks, steam will come out of the vent in the tempered glass lid. For this reason, do not place the rice cooker under cabinets. Failure to do this could cause cabinets damage. Slight spattering is normal.
8. IMPORTANT: Rice cooking will begin only when the “On” switch is pushed down and the cooking bowl is in position in the rice cooker. When cooking is done, the rice

cooker will automatically switch to WARM (the light will be on) and will remain on until the appliance is unplugged. You can keep rice in the WARM setting for several hours. *NOTE: Do not prevent the rice cooker from switching to WARM and avoid depressing the SWITCH again after it switches to WARM setting.*

9. Fluff rice with the scoop and mix in with your favorite ingredients like salt, pepper, butter or fresh herbs. If desired you can add minced vegetables such as corn or carrots or peas.
10. Unplug the unit when done and always clean the rice cooker thoroughly after each use. *NOTE: The capacity of your rice cooker will tell you how many cups of rice you can cook. It is not recommended to prepare instant rice in the rice cooker.*

ALL MEASUREMENTS BELOW ARE USING THE MEASURING CUP INCLUDED WITH YOUR RICE COOKER

	RICE	WATER	COOK TIME	MAKES
WHITE, LONG, OR MEDIUM GRAIN RICE	2 half cups 4 cups 6 cups 8 cups 10 cups 12 cups	to 2 mark 4 mark 6 mark 8 mark 10 mark 12 mark	15-19 min. 20-22 min. 24-25 min. 30-33 min. 34-40 min. 42-50 min.	1-2 cups 8-10 cups 11-12 cups 15-16 cups 18-20 cups 21-24 cups
BROWN RICE	2 half cups 4 cups 6 cups 8 cups 10 cups 12 cups	2 mark + ¾ c. 4 mark + ¾ c. 6 mark + ¾ c. 8 mark + ¾ c. 10 mark + ¾ c. 12 mark + ¾ c.	32 min. 39 min. 44 min. 48-49 min. 51-52 min. 54-65 min.	2 cups 8 cups 14 cups 19 cups 21 cups 25 cups
WHITE PARBOILED RICE	2 half cups 4 cups 6 cups 8 cups 10 cups 12 cups	to 2 mark 4 mark 6 mark 8 mark 10 mark 12 mark	18 min. 25 min. 29 min. 35-36 min. 39-40 min. 42-48 min.	2⅔ cups 9 cups 12 cups 17 cups 21 cups 25 cups

RECOMENDACIONES GENERALES:

- Nunca sumerja el aparato o cable en agua.
- Nunca use cerca del agua.
- Nunca use una esponja abrasiva ni el paño en el exterior del aparato.
- Nunca descuide la unidad mientras está en uso.
- Nunca coloque otra cosa que lo que pretende que se cocinan en el aparato.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso o lo este limpiando.
- No coloque el aparato en el lavavajillas.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no es un juguete.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar la arrocera IMUSA, precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

- Asegúrese de que la tensión en su salida es igual a la tensión indicada en la placa de su aparato.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o la unidad en agua u otro líquido.
- No toque la cocina extraíble bowl cuando está caliente.
- Los niños no deben utilizar este aparato.
- Atenta supervisión es necesaria cuando la olla de arroz se utiliza cerca de niños.
- Desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permiten la cacerola removible fresco antes de limpiar o guardar este aparato.
- Nunca tire del cable para desconectar su Arrocera del tomacorriente.
- En su lugar, sujete el enchufe y tire para desconectar.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, o toque superficies calientes.
- No coloque sobre o cerca de un gas caliente u hornilla eléctrica, horno caliente o microondas.
- Debe usarse extrema precaución al mover cualquier aparato que contenga comida caliente.
- No desatienda durante el uso.
- Haga funcionar su Arrocera si el cable está dañado, o si la arrocera ha fallado o dañado. Con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no intente reparar este aparato. Llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo examinen y lo reparen. Un montaje incorrecto podría presentar un riesgo de choque eléctrico cuando se utiliza la olla arrocera.

- Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave el recipiente y la tapa.
- No utilice la olla de arroz al aire libre o con fines comerciales.
- No utilice la olla de arroz para fines distintos a los que están destinados.
- No haga modificaciones en la tapa, cuerpo o piezas de la olla arrocera.
- No deje comida preparada en la cacerola removible. No es un dispositivo de almacenamiento.
- Al cocinar en la olla arrocera, si no está seguro el tiempo de cocción, utilice la tabla de tiempo de cocción proporcionada en este manual.
- Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra. Este enchufe ajusta en tomacorrientes polarizados solamente unidireccional; Si el enchufe no se inserta en el tomacorriente, inviértala. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de derrotar a esta característica de seguridad. *ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, nunca coloque este aparato en agua.*

CABLE ELÉCTRICO

- El cable de este aparato fue escogido para reducir la posibilidad de enredarse o tropezar con un cable más largo. Si es necesario, utilice un cable de extensión calificado para no menos de 120V. Cuando utilice un cable de extensión, que no cuelgue sobre el área de trabajo o cuelgan donde alguien se pueda tropezar. Maneje el cable con cuidado para una vida más larga; evitar movimientos bruscos o esfuerzo en las conexiones de salida y el aparato. *ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE PARA 120V.*

INTRODUCCIÓN

La arrocera IMUSA es perfecta para el estilo de vida ocupado de hoy.
Las ventajas de poseer nuestra olla arrocera IMUSA son lo siguiente:

- **AHORRA TIEMPO:** Hacer delicioso arroz en sólo minutos. Esta es una herramienta maravillosa cuando llegue a casa después del trabajo o la escuela y tiene que preparar una comida.
- **ECONÓMICO DE ENERGÍA:** Menos tiempo de cocción reduce el uso de la energía en la estufa.
- **CARACTERÍSTICAS FÁCIL DE UTILIZAR:** usted experimentará la conveniencia de un interruptor de encendido y apagado de uso simple. Este aparato cuenta con un escenario de calentamiento que permite recalentar su delicioso arroz.

CÓMO USAR *LA ARROCERA IMUSA*

Este producto es para uso doméstico solamente. Nota: IMUSA lleva arroceras de diversa capacidad para hacer frente a sus necesidades de cocción.

ARROCES SECOS CAPACIDAD DE TAZAS	ARROZ COCIDO CAPACIDAD DE TAZAS
3	6
5	10
8	16
10	20
12	24

1. Lavar todos los elementos desmontables en agua tibia y jabón. Enjuáguelas y séquelas completamente.
2. Limpie la carcasa exterior con un paño limpio y húmedo. Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido. Nunca limpiar las piezas en el lavavajillas.
3. Asegúrese de que arroz suelto ni partículas caen sueltas entre el recipiente y la arrocera.
4. El recipiente debe caber cómodamente en la placa de calefacción para asegurar un contacto adecuado para cocinar. A la cantidad de arroz en el recipiente. Agregue agua fría hasta el nivel exacto indicado en el recipiente de cocción. Mediante la adición de demasiada agua puede provocar la unidad a hervir.
5. Sabor y dureza del arroz varían dependiendo del tipo o marca de arroz que opta por cocinar. Para el arroz suave y suelto, agregue más agua (más de media pulgada).
6. Para un arroz más firme crujiente añadir un poco de menos agua (media pulgada menos). Puede que necesite experimentar para todos los gustos.
7. Arroz integral tarda más en cocinarse que el arroz blanco y requiere más agua.
8. Coloque la tapa en la olla arrocera. Enchufe en un tomacorriente. Se encenderá la luz cálida. Presione el interruptor “On” y la luz indicadora de cocción se encenderá la pantalla del panel. Como el arroz cocineros y, el vapor saldrá de la ventilación en la tapa de vidrio templado. Por esta razón, no coloque la olla arrocera debajo de los gabinetes. No hacerlo podría dañar los gabinetes. Salpicaduras leve es normal.
9. IMPORTANTE: El arroz de cocción comenzará sólo cuando el interruptor “On” se

empuja hacia abajo y el recipiente de cocción está en posición en la olla arrocera. Cuando se realiza la cocción, De La Arrocera automáticamente cambiará a caliente (la luz estará prendido) y permanecerá encendida hasta que el aparato esté desenchufado. Puede guardar el arroz en un entorno cálido para varias horas. *Nota: No evitar la arrocera de la conmutación a WARM y Evite presionar el interruptor otra vez después de él comenzado en ambiente cálido.*

10. Revuelva el arroz con la cuchara y mezclar con tus ingredientes favoritos como sal, pimienta o mantequilla. Si lo desea puede agregar verduras picadas como maíz o zanahorias. Desenchufe la unidad cuando termine y siempre limpie la olla arrocera bien después de cada uso. *Nota: La capacidad de su olla arrocera le dirá cuántas tazas de arroz se puede cocinar. No se recomienda para preparar el arroz instantáneo en la olla arrocera.*

TODAS LAS MEDICIONES ESTÁN UTILIZANDO LA TAZA MEDIDORA INCLUIDA CON SU ARROCERA

	ARROZ	AGUA	COOK TIME	PREPARA
BLANCO, LARGO, O ARROZ DE GRANO MEDIO	2 tazas y media 4 tazas 6 tazas 8 tazas 10 tazas 12 tazas	marca 2 marca 4 marca 6 marca 8 marca 10 marca 12	15-19 min. 20-22 min. 24-25 min. 30-33 min. 34-40 min. 42-50 min.	1-2 tazas 8-10 tazas 11-12 tazas 15-16 tazas 18-20 tazas 21-24 tazas
ARROZ INTEGRAL	2 tazas y media 4 tazas 6 tazas 8 tazas 10 tazas 12 tazas	marca 2¾ c. marca 4¾ c. marca 6¾ c. marca 8¾ c. marca 10¾ c. marca 12¾ c.	32 min. 39 min. 44 min. 48-49 min. 51-52 min. 54-65 min.	2 tazas 8 tazas 14 tazas 19 tazas 21 tazas 25 tazas
ARROZ PRECOCIDO BLANCO	2 tazas y media 4 tazas 6 tazas 8 tazas 10 tazas 12 tazas	marca 2 marca 4 marca 6 marca 8 marca 10 marca 12	18 min. 25 min. 29 min. 35-36 min. 39-40 min. 42-48 min.	2⅔ tazas 9 tazas 12 tazas 17 tazas 21 tazas 25 tazas



Saffron Jasmine Rice with Raisins & Almonds

BY ANA QUINCOCES

- **3 Tablespoons olive oil**
- **2 cloves of garlic, minced**
- **1 medium sweet onion, chopped**
- **1 shallot finely diced**
- **1 bay leaf**
- **1½ cups jasmine or basmati rice**
- **3 cups chicken stock**
- **¼ cup flat leaf parsley, chopped (divided in half)**
- **¾ cup slivered almonds, (divided in half) toasted in a 300 degree oven for 10 min. (watch them closely as they burn easily)**
- **½ cup golden raisins**
- **2 Tablespoons Low sodium soy sauce**
- **2 Tablespoons Rice wine vinegar**
- **½ teaspoon of freshly ground pepper**
- **¼ teaspoon saffron threads, 2 pinches**
- **1 teaspoon salt**
- **½ teaspoon freshly ground black pepper**

1. Heat the olive oil in a sauté pan over medium heat and sauté the garlic, onion, and shallot until translucent 4 to 5 minutes. Add the bayleaf and paprika stir and set aside.

2. In an *IMUSA RICE COOKER*. Add the rice, stock, ½ of the parsley, ½ of the almonds, the raisins, the onion mixture, the soy sauce, vinegar, black pepper and saffron threads. Press "cook" on the rice cooker. Once the rice cooker indicator changes to warm (about 20 to 25 min.), fluff with a fork, taste and correct seasoning if necessary and serve with fresh parsley and extra toasted almonds on top.

SERVES 4.


IMUSA
WARM
COOK



Easy Lemon, Beet, & Pine Nut Cous Cous

BY GEORGE DURAN

- **1 Cup finely chopped onion**
- **2 Cups finely diced raw beets, about 3 medium beets**
- **½ Cup pine nuts**
- **6 Tablespoons butter**
- **2 Cups cous cous**
- **2 Cups chicken stock**
- **2 Teaspoons salt**
- **1 Teaspoons lemon zest**
- **1 Tablespoon lemon juice**

1. In a large sauté pan melt butter on moderate heat. Once bubbling, sauté onions and beets until soft, about 3 minutes. Add pine nuts and sauté for 2 more minutes. Place cous cous inside *IMUSA RICE COOKER* and add entire beet mixture with the butter. Add chicken stock, salt, lemon zest, and lemon juice, and mix with the included rice scoop until well combined. Cover *IMUSA RICE COOKER* and plug it in. Press down on the "Cook" switch and allow to cook until switch flips back up automatically (about 5-7minutes). Mix and fluff up cous cous with a fork and leave on "warm" until you're ready to serve.

SERVES 6-8.

BLACK BEANS WITH HAM & RICE

BY IMUSA CHEF TEAM

- **2 Cups Long Grain Rice *Use measurement cup that comes with the *IMUSA RICE COOKER***
- **1 Cup Low-Sodium Chicken Broth**
- **1 Cup Diced Ham (or substitute with chorizo or sausage)**
- **1 Can Black Beans**
- **½ Cup Tomato Sauce**
- **Black Pepper**

1. Add first 5 ingredients to the *IMUSA RICE COOKER*. Mix well and taste the chicken broth. For a spicy twist, add black pepper. Do not add salt. Both, the diced ham and low-sodium chicken broth provide enough salt for the dish. Turn on the *IMUSA RICE COOKER* and cover.

2. Let the rice cook for 30 minutes (or until it reaches desired texture).

SERVES 4.







FOR MORE RECIPES & PRODUCT INFORMATION PLEASE VISIT
IMUSAUSA.COM